

操作說明書

蒸爐
DG 1050

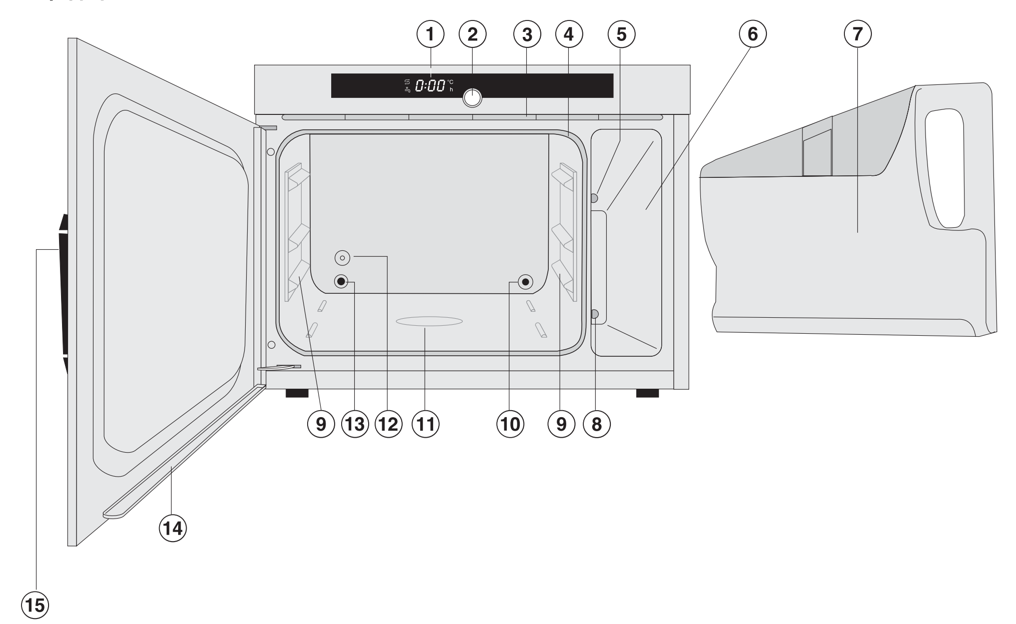
為免發生意外或對本機造成
損毀, 須於安裝或首次操作本
機前先細閱本說明書。



目 錄

目　錄

正面圖



① 顯示屏
符號說明：
水量不足
除垢
℃ 溫度
h 時間
② 功能選擇旋鈕
③ 蒸氣出口
④ 機門橡膠封邊
⑤ 蒸氣管道
⑥ 水容器獨立格
⑦ 水容器（連插入件）
⑧ 接觸點
⑨ 層架
⑩ 蒸氣入口
⑪ 底部發熱器
⑫ 溫度感應器
⑬ 排氣口（排出蒸爐內空氣）
⑭ 機門的滴漏凹槽
⑮ 機門按鈕

隨附配件

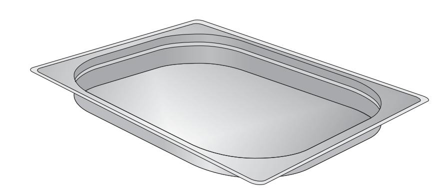
尚有其他配件可供訂購。有關詳情見「自選配件」。

滴漏盤（總容量 2.0 公升 / 可用容量 1.7 公升）

用作盛載滴漏的汁液

Gastronorm 尺寸 GN 1/2

325x265x40 毫米（闊 x 長 x 高）

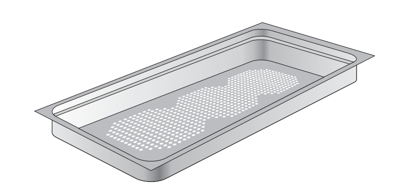


兩個煮食容器 DGGL 1(多孔式設計)（總容量 1.5 公升 / 可用容量 0.9 公升）

用於蒸煮

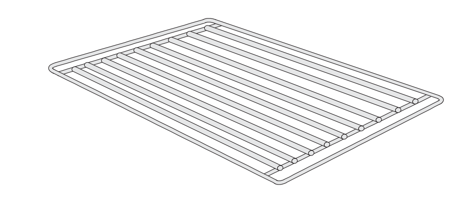
Gastronorm 尺寸 GN 1/3

325x175x40 毫米（闊 x 長 x 高）



掛架

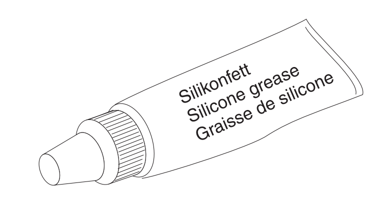
用作放置煮食容器。



硅潤滑劑

用作潤滑環形密封圈

請參閱「清潔與護理」的有關指示。



自選配件

不銹鋼容器

容器	用途	總 / 可用容量(公升)	高度 (毫米)	闊 x 長 (毫米)
DGG 2 密底式 (GN 1/3)*	調烹連汁菜餚及乾身麵條與湯飯	2.5 / 2.0	65	325 x 175
DGG 3 密底式 (GN 1/2)	與 DGG 2 相同但較深	4.0 / 3.1	65	325 x 265
DGGL 4 多孔式 (GN 1/2)	蒸煮不連汁液的蔬菜、魚及肉	4.0 / 3.1	65	325 x 265
DGGL 5 多孔式 (GN 1/3)	烹調蔬菜、魚、肉及馬鈴薯	2.5 / 2.0	65	325 x 175
DGGL 6 多孔式 (GN 1/3)	蒸煮去皮或烹調蔬菜	4.0 / 2.8	100	325 x 175
DGG 7 密底式 (GN 1/3)	烹調中量餐湯或中量鍋物	4.0 / 2.8	100	325 x 175
DGD	密底式煮食容器 DGG 2 及 DGG 7 的封蓋	-	-	-

*Gastronorm 尺寸（如 GN 1/3）

1/3 或 1/2 指煮食容器的寬度及長度，尺寸如下：



清潔及護理劑

產品	用途
除垢片（6 粒裝）	清除 Miele 蒸爐及咖啡機的污垢
不銹鋼清潔劑及護理劑（250 毫升）	護理不銹鋼表面： 輕易去除水漬、污漬及指印

聯絡資料：

以上 Miele 配件可向以下單位訂購：

- Miele 經銷商或
- Miele 零件部（聯絡資料印於封底）。

注意事項及安全說明

請將本說明書隨附的本機額外數據牌貼在本說明書內「售後服務」一節內的適當空白位置。

請將本說明書存放於安全位置，並向日後使用本機者傳閱。

技術安全

接駁主電源前，請先確定數據牌上的數據（電壓及接駁負載值）與主電源吻合。如有疑問，請向合資格電器技師查詢。

本產品必須按照本地及國家安全條例連接地線，方能保證獲得安全供電。謹請注意，必須遵守並定期測試以符合基本安全要求。如對家居的電線系統有任何疑問，應聘請合資格電器技師檢查。如因接地不良引致任何問題發生（如觸電），生產商概不負責。

切勿以延長電線將本產品接駁至主電源。延長電線不能確保本機的安全，可能會導致過熱。

切勿拆開本機的外殼。

擅自接駁電源或處理部件，均對用家構成高度危險，更可能導致操作故障。

如電線有任何破損，切勿使用本機。

為保障用家安全，如接駁電線損毀，只可由 Miele 認可的服務技師進行替換。

正確使用

為免發生意外或對本機造成損毀，請於首次操作本機前先細閱本說明書。本說明書列明有關本機安裝、安全、操作及保養的重要提示。

本機的設計只適合作家居使用，不得用作商業用途。

本機必須按本說明書所載的方式操作。任何其他用途均可能對用家構成危險。如因不正確使用或操作不當造成損壞，生產商概不負責。

切勿將水容器放入水中浸洗，或放入洗碗碟機內清洗。將未乾透的水容器放入本機可能引發觸電。

基於衛生理由，以及防止濕氣沾濕機件，每次使用後應當清理水容器。

每次使用後應用軟布抹乾去水槽。

打開機門直至爐內完全乾透。

若本機長期閑置（如用家外出度假），應先徹底清洗本機，以防積存異味。參閱「首次清潔及生熱」並按指示進行清潔，之後讓機門保持打開

注意事項及安全說明

兒童安全

本機操作時機門十分燙熱，故本機必須安裝於兒童不能觸及的高度。

本機只適合已閱讀本說明書的成人操作。

本機並非玩具！為免兒童受傷，切勿讓兒童接近本機，或讓兒童把玩或使用本機的控制裝置，因兒童並不意識到所存在的危機。在操作本機時，亦應小心看管兒童。

本機在操作時發出高溫，關機後一段時間仍未完全散熱，故不論任何時候，均不應讓兒童接近本機，以防灼傷。

警告：門鉸附近位置容易引致受傷，故應特別注意，切勿讓兒童靠近。

不要讓兒童搖晃已打開的機門。

包裝物料（如保鮮紙和聚苯乙烯）及塑膠包裝紙必須放置在遠離嬰兒及幼童的地方，以防他們把玩而導致窒息！應盡快將所有包裝物料安全地棄置。

棄置舊機前，應先關掉及切斷主電源。由合資格人員切斷有關插頭並註明插頭不再使用，直接切斷電器後的電線以防遭誤用。詳情見本說明書「棄置舊機」。

慎防損壞

切勿利用本機生熱密封瓶罐。密封瓶罐內凝聚的壓力可引發爆炸，對本機造成損毀，亦可能令人受傷及燙傷。

切勿在焗爐內存放已煮熟食物，食物散發的水蒸氣會令本機加速耗損。

切勿在本機內使用容易生锈的金屬容器或用具，因可能引致耗損。

為本機除垢時只可使用隨本機附送的除垢片或專用的檸檬酸除垢劑(見「自選配件」)。依照生產商在包裝上的說明，切勿使用醋或含醋的除垢劑，因醋可能令本機耗損。

切勿使用蒸氣清潔機清潔本機。蒸氣沾上電子部件後會引致短路，不斷使用蒸氣更可能對產品表面及其他部件造成永久損毀，而生產商將不會就此負責。

本機所設計的水容器在使用後仍會剩下少量水份。如水容器並無餘下水份，即表示本機出現故障，請聯絡維修部。

慎防燙傷

本機所擺放的位置必須可清楚見到放於頂部層架的煮食容器，否則在取出容器時可能被容器內的滾水燙傷或灼傷。

本機（特別是機門內壁及蒸氣排氣口附近位置）在操作時發出高溫，關機後一段時間仍未完全散熱。

或如蒸爐仍熱，打開機門時蒸氣會湧出。請與本機保持距離，直至蒸氣消散為止。

打開機門時，慎防濺出積聚於滴漏凹槽的熱水。

為免燙傷，請使用隔熱手套，但切勿弄濕隔熱手套，否則會加速傳熱，可能導致燙傷。

取出或放入滴漏盤或煮食容器時，慎防濺出汁液。同時不要接觸到蒸氣及蒸爐頂端，以免燙傷。

取出水容器時，應小心以免水容器傾斜，以防燙傷。

注意事項及安全說明

本機故障

如本機有任何損毀，應即時關掉本產品，並徹底中斷主電源。如未經修理，切勿再次使用。應先關掉插座電源，再拔除插頭，並聯絡維修部。

如未經修理，切勿將本產品重新接上主電源。

本產品必須經由適當的合資格熟練人員按照當地及國家安全條例修理，由不合資格人員進行修理及其他工程均屬危險，更可能令本機損毀。生產商不會對未經許可的工程負責。切勿拆開本機之外殼。

本機保養期內，只可由生產商認可的維修服務技師進行維修，否則保養將失效。

安全指引補充

使用蒸爐附近的電插座時，應注意防止電器的電線被機門夾著。這可能令電線的絕緣物料破損，引發觸電危機。

確保食物已充份煮熟及翻熱。某些食物（如家禽）可能含有微生物，必須經高溫徹底煮熟方可消滅。若有懷疑，應選擇延長烹調或翻熱時間。

打開機門時，應小心以免觸及門邊及門角位置，特別是門鉸位置，以免受傷。

如使用塑膠煮食容器，應確保可承受高達 100℃高溫的熱力及蒸氣，否則容器可能因而熔化、變形或損毀。

在可能受蟑螂或其他害蟲侵擾的國家，謹請注意時常保持產品及其周圍的環境清潔。因蟑螂或其他害蟲導致的損毀將不受本機保養所保障。

生產商不會就違反這些注意事項及安全說明而導致的損毀負責。

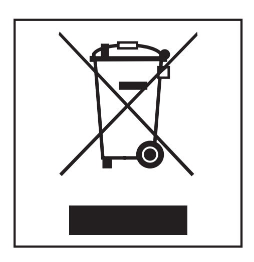
棄置包裝物料

本機選用了不損環保的運輸及保護包裝物料，這些物料一般可循環再用。

請確保已安全地棄置所有塑膠包裝物料(如保鮮紙、聚苯乙烯和膠袋)，並放置在遠離嬰兒及幼童的地方，以防他們把玩而導致窒息！應盡快將所有包裝物料安全地棄置。

棄置舊機

用電產品及電器通常含有的物料，如經錯誤處理或棄置，均可能對人體及環境造成禍害，但這些物料亦是電器正常運作所需的必要部份。因此，請勿將舊機與家居廢物一同棄置。



請將舊機棄置於區內的廢料收集 / 回收中心，確保存放等待棄置時不會對兒童構成危險。

棄置舊機前，應先由合資格人員拔除插頭或切斷主電源。如與插頭連接，應註明插頭不再使用，直接切斷電器後的電線以防遭誤用。

設定水質硬度

本機出廠時，水質硬度設定值為 IV（非常硬 4）。

如用戶的水質硬度不同，請更改本機設定。

用戶可使用隨機附送的試驗條測試水質硬度，或向當地的供水商查詢所居住地區內水質硬度。

水質硬度的級別設定為 I 至 IV，相等於德國標準 1 至>21˚dH（0.2-3.8 mmol/l）。

硬度設定	顯示	硬度範圍
I（軟）	1	1-7˚dH (0.2-1.3 mmol/l)
II（中）	2	8-14˚dH (1.4-2.5 mmol/l)
III（硬）	3	15-21˚dH (2.7-3.8 mmol/l)
IV（非常硬）	4	>21˚dH (超過 3.8 mmol/l)

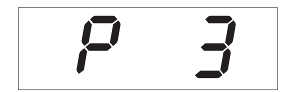
操作如下：

開始前先確保已**關掉**本機。

- 按下功能選擇旋鈕，向反時針方向略為轉動。
- 然後放手。
- 顯示屏內將出現「P 1」字樣。



- 轉動功能選擇旋鈕，直至顯示屏內出現「P 3」字樣。



- 按下功能選擇旋鈕以確認選擇。

顯示屏內將出現「4」字樣及[pic]符號。



- 轉動功能選擇旋鈕，直至顯示屏內出現選擇的水硬度級別，如「3」代表硬性。
- 按下功能選擇旋鈕以確認選擇。

顯示屏內將出現「3」字樣。

- 按下功能選擇旋鈕直至顯示屏熄滅。

首次清潔及生熱

按下左方的機門按鈕打開機門,機門會隨之稍為打開。

從機內取出水容器及插入件(見「清潔與護理」)。以暖水用手徹底清洗水容器及插入件。切勿加入任何清潔液或清潔劑進行清洗。

切勿將水容器或插入件放入洗碗碟機內清洗，或將水容器放入水中浸洗。

調校至100℃然後啟動本機15分鐘,按「操作」內所載程序操作。

此過程可清洗水道，為本機設定該區域的高度。

如需要**遷居**，若新的居住區域比舊的高出300米以上，將需為本機重設高度。重新設定時需為本機除垢(見「清潔與護理」)。

警告！首次使用本機時及於遷居後首次進行除垢時，本機將會釋放大量蒸氣。

每次使用前

- 當使用多孔式煮食容器時,應將滴漏盤放於蒸爐底板上，以收集滴漏的汁液。
- 注滿水容器。

無需拆除插入部份。

> 只可使用**自來水**。切勿使用蒸餾水或礦泉水。

注入的水量必須界乎兩條刻度之間（最少 0.75 公升至最多 1.2 公升）。水容器內外均有標記位置，注入的水份絕不能超過上限刻度，有需要時方增加注水。使用熱水可縮短生熱所需時間。

- 用雙手擺放水容器。小心不要讓水濺出。將水容器推入本機直至與接觸點接上。

如未能正確裝上水容器，蒸爐將不會生熱，一會兒後顯示屏會出現 F20 字樣（見「疑難排解指南」）。

程序簡介

轉動功能選擇旋鈕可選擇程序,按下功能選擇旋鈕可以確認選擇。

1. 按下功能選擇旋鈕以啟動本機。
2. 確認溫度,或先更改溫度再確認變動。
3. 選擇並確認烹調時間。

完成上述步驟後，蒸爐會自動啓動。

如未能在 15 分鐘內完成上述步驟，本機將會自動關掉。

詳情載於往後各頁。

開機及設定溫度

■ 輕按功能選擇旋鈕以啟動本機。

顯示屏將出現「100℃」字樣，「℃」會開始閃動。



可將溫度調校至 40℃至 100℃，每次按鍵相差 5℃。

■ 轉動功能選擇旋鈕以設定所需溫度。

■ 按下功能選擇旋鈕以確認選擇。

操作過程中可隨時更改溫度。輕按功能選擇旋鈕一次，顯示屏會顯示溫度設定畫面，「℃」會不停閃動。按上文所述設定溫度。

建議溫度

100℃：

適用於烹調可高溫烹煮的食物，如肉類、蔬菜、鍋物、湯及烘烤食物。同時適用於翻熱食物。

85℃：

適用需要較細心處理的食物，如魚類。

60℃：

適用於解凍。

有關烹調提示見「實用提示」及烹飪書。

設定烹調時間

確認溫度後，顯示屏將出現三個 0 字，「h」開始閃動。



■ 轉動功能選擇旋鈕，設定所需時間，如 20 分鐘。

設定時間範圍可由 1 分鐘（0:01）至 4 小時 59 分鐘（4:59）。

■ 按下功能選擇旋鈕以確定選擇。

操作過程中可隨時更改烹調時間。按功能選擇旋鈕兩次，顯示屏會顯示烹調時間設定畫面，「h」會不停閃動。按上文所述設定烹調時間。

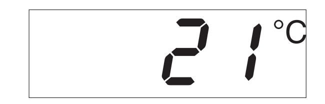
本操作說明書後半部份的附表及烹飪書內會列出各種食物的建議烹調時間。緊記烹調時間受食物的面積大小所影響，而非食物的份量。如大型馬鈴薯與小型馬鈴薯相比需要較長的烹調時間。

如採用建議烹調時間，烹調的食物不應超過 6 至 8 人份量。烹調時間亦會受烹調時使用的容器所影響（見「合適容器」）。

程序啟動後

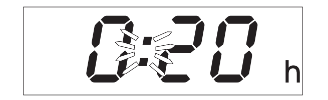
確認所選擇的烹調時間後,本機將會自動啟動。先會聽到抽氣扇聲,再聽到產生蒸氣部份發出的其他聲音。

在**生熱階段**中,顯示屏會顯示爐內的現時溫度。從顯示屏可見爐內的溫度不斷上升。



當製備從雪櫃取出或急凍的食物時,爐內的溫度會先下跌,再逐漸上升。

當達到設定溫度時,顯示屏會改為顯示烹調時間。**烹調過程**開始,烹調時間會開始倒數。



應注意總烹調時間(即程序開始至結束所需時間)包括生熱時間加上設定的烹調時間。生熱時間,以及總烹調時間,將受烹調食物的份量及起始溫度所影響。

暫停程序

在操作過程中可隨時打開機門暫停程序。

生熱功能將即時關閉,而烹調時間將儲存在機內的記憶體。

> 如蒸爐仍熱,打開機門時蒸氣會湧出。請與本機保持距離,直至蒸氣消散為止。
>
> 打開機門時,慎防濺出積聚於滴漏凹槽的熱水。
>
> 取出或放入滴漏盤或煮食容器時,慎防濺出汁液。同時不要接觸到蒸氣及蒸爐頂端,以免燙傷。

關上機門後,程序將會繼續操作。

蒸爐會再次生熱,顯示屏會顯示爐內的溫度逐漸上升。當達到設定溫度時,顯示屏會改為顯示倒數餘下的烹調時間。

烹調完畢時

烹調完畢時，蒸爐將響起提示訊號，顯示屏將出現三個 0 字，「h」字不停閃動。

■ 按下功能選擇旋鈕將本機關掉。

關掉蒸爐後，抽氣扇將繼續運作一段時間。如欲縮短其繼續運作時間，請關機及取出水容器。

> 如蒸爐仍然熱，打開機門時蒸氣將會湧出。應與本機保持距離，直至蒸氣消散為止。
>
> 打開機門時，慎防濺出積聚於滴漏凹槽的熱水。
>
> 取出或放入滴漏盤或煮食容器時，慎防濺出汁液。同時不要接觸到蒸氣及蒸爐頂端，以免燙傷。

使用後

■ 取出滴漏盤，倒掉汁液。

■ 取出水容器，把水倒掉。取出水容器時應將其略向上推。

■ 每次使用後，應按照「清潔與護理」所載的指示徹底清洗及抹乾本機。

■ 蒸爐內壁乾透前，不要關上機門。

> 本機所設計的水容器在使用後仍會剩下少量水份。如水容器並無餘下水份，即表示本機出現故障，請聯絡維修部。

水量不足

本機水量不足時，顯示屏會閃動符號。在操作時亦會發出響聲提示。

■ 檢查水量，必要時加水。

■ 將水容器推回原位，直至接上接觸點。

■ 關上機門。

之後可如常操作蒸爐。

合適容器

本機附送數件不銹鋼容器,另備有其他不同大小的容器可供選購,包括多孔式及密底式的容器。

為食物選擇合適的烹調容器時，應注意：

- 盡可能使用多孔式容器，如烹調蔬菜時。蒸氣從四方八面接觸食物，讓食物可平均受熱。
- 烹調較大的食物時(如整個馬鈴薯),因食物與食物之間的空間較大，蒸氣可全面地接觸到食物。因此，不論份量多少所需的烹調時間亦一樣，請使用大型及較深的容器。如可能應將食物分散擺放，讓更多蒸氣滲入食物之中。
- 鍋物或烘烤食物等較密集的菜餚，或豆類或露筍等食物，由於空間較少令蒸氣難以滲入，將需時更長時間烹調。容器內的食物越多，所需烹調時間越長。烹調此類食物時，使用兩至三個較淺的容器比使用一個較深的容器為佳，每個容器應所盛載的食物應只達 3 至 5 厘米深。建議時間亦是按上述準則而提供。堆積得較高的菜餚需要較長的烹調時間。
- 為確保使用超過一個容器烹調時可達到平均受熱的效果，切勿使用超過一個 GN 1/2 容器。
- 蒸爐的設計適合烹調最多 6 至 8 人的份量,應注意切勿超過所建議的份量。

隨後各節或烹飪書內均有載列使用蒸爐的各種提示。

實用提示

耐熱玻璃、陶器、瓷器、塑膠、不銹鋼及搪瓷碗碟均適用於本機。

注意：

- 如使用塑膠煮食容器，應確保可耐熱達 100℃高溫，並可承受蒸氣生熱。
- 如使用厚身碗碟，食物的烹調時間將較建議時間為長。
- 將容器放置於所提供層架上。
- 確保容器頂部邊沿與爐內頂部留有不少於 3 厘米的空間，讓足夠的蒸氣可透進容器。

蒸煮

食物	溫度（℃）	所需分鐘	
		半熟	全熟
蔬菜			
鮮蘆筍	100	3-5	6-8
小甘筍（全個）	100	3-5	6-9
豆（四季豆）	100	3	4-5
豆（花豆，切片）	100	2-3	4-5
甜菜頭（全棵）	100	-	20-30
西蘭花	100	4	5-7
芽菜	100	4-6	8-10
捲心菜（切碎）	100	4-6	8-10
紅蘿蔔（一條）	100	1-2	3-4
椰菜花（小花）	100	2-3	5-7
小胡瓜（切片）	100	2	3
茴香（四分一）	100	6-8	10-14
韭菜（切片）	100	-	2-3
荷蘭豆	100	2	4
蘑菇（全個）	100	-	3-4
歐洲蘿蔔（半個）	100	2-4	6-8
碗豆	100	2	4
胡椒（磨碎）	100	2-3	4-5
馬鈴薯（半個）	100	5-6	14-20
鮮馬鈴薯（一小個）	100	-	14-18
菠菜（新鮮）	100	-	3-4
蜜糖豆	100	2-3	4-5
瑞典蕪菁（切粒）	100	1	4-6
蕃薯	100	1	4-6
甜粟米（一小個）	100	2	6-8
甜粟米（全個）	100	8-10	20-24

實用提示

食物	溫度（℃）	所需分鐘
肉類		
菜燉牛肉	100	40-50
雞胸肉	100	8-10
全雞	100	50-60
豬膝	100	90-95
羊雜燴	100	12-16
火雞薄片	100	4-6
火雞包餡肉卷	100	12-15
牛小排	100	3-4
魚類		
鱈魚扒	100	5-6
三文魚（柳）	100	6-8
鱒魚（柳）	100	3-6
吞拿魚扒	100	6-8
青口	90*	10-12
比目魚柳	85	5-7
槍魚	85	8-10
鱒魚（250 克）	90*	10-12
雜項		
替蔬菜去皮	90*	1-2
消毒嬰兒奶樽	100	15
溶化巧克力（使用蓋子）	90*	4-10

食物	溫度（℃）	所需分鐘
乾豆類		
紅腰豆（預先浸透）	100	60-65
鷹嘴豆	100	50-60
小米	100	9-10
珍珠大麥	100	60-80
蕎麥	100	20-24
紅豆（未浸透）	100	10-15
黃豆（浸透）	100	40
米飯		
白印度香米	100	8-10
紅印度香米	100	15-20
長麥米	100	10-12
糙米	100	12-16
菰米	100	50-60
泰國香米 / 茉莉花米	100	10-12
意大利米	100	16-20
混合印度香米及糙米	100	20
雞蛋		
微熟	100	3-4
半熟	100	5-6
全熟	100	8-10
水果		
烹調蘋果（切片）	100	1-2
蘋果（果醬）	100	4-6
蜜桃（半個）	100	4-6

實用提示

蒸煮提示

- 一般來說，利用蒸氣烹調所需的烹調時間與利用平底鍋烹調所需的時間相同。
- 蒸煮可防止食物的水份流失，更可保持食物原汁原味。因此適用於烹調各種食物，如餃子、布丁、魚類及肉類，以及蔬菜。
- 爐內備有不同層架選用，可同時多層烹調，亦不會影響烹調時間。
- 食物不會因過份烹調而烘焦或變脆，本機只用作蒸煮，而非烘烤或烘焗。這種烹調方式可徹底令芝士熔化而不會燒焦，是一種健康的烹調方法，帶出食物的原味。
- 當烹調急凍食物（如蔬菜）時，如凍結成一團，須先破開才蒸煮。烹調時間與新鮮蔬菜大致相若。
- 烹調所需時間相同的急凍及新鮮蔬菜可一同蒸煮。
- 利用蒸氣烹調相比傳統烹調方法更能保持食物的原汁原味。因此，在食物煮熟前不應加入任何調味料。
- 密底式容器盛載的汁液不可超過其高度的 3/4。
- 乾身食物如麵條及白米必須加入液體烹調。麵條應浸在液體中烹調，而白米、豆類等則須以一比一的份量加入液體烹調。
- 烹調麵條時，應按照生產商在包裝上的指示設定烹調時間。
- 烹調時加入的液體不會蒸發，只會被食物所吸收（如白米及麵條）或留下為菜汁（如鍋物）。菜汁之後可以再加以調製或在食物煮熟後加入菜餚中。
- 加入豆粉及牛油後的汁液可放內蒸爐內調製（40 克豆粉及 40 克牛油加入 0.5 公升汁液）。
- 烹調魚類前應先為多孔式容器掃油，烹調有雞蛋的菜餚前應先為密底式容器掃油。
- 為免上層滴下的水份破壞食物的味道，密底式容器應放在多孔式容器之上。
- 發酵粉團可放入蒸爐內發酵，但要加封蓋。

翻熱

須翻熱之食物	所需分鐘
蔬菜	
椰菜花，蔓藤豆	2
紅蘿蔔，結頭菜	2
配菜	
餃子，馬鈴薯(半個)	3-4
麵條，白飯	2-3
肉類及家禽	
肉塊（1.5 厘米厚）	3-5
燉肉	3-5
雞排	3-5
醬汁肉丸	3-5
包餡肉卷切片	3-5
魚類	
魚柳	2-3
包餡魚卷切片	2-3
碟裝餐點	
燉雞配白飯	3-5
燒豬肉配薯菜	3-4
茄汁意粉	2-3
湯類 / 鍋物	
鍋物	4-5
湯類	2-3

蒸爐可有效地將先前已準備好的菜式翻熱。

操作如下：

- 將食物放於平底碟上，以較深的碟子或耐熱錫紙覆蓋。
- 選擇並確認溫度為 100℃。
- 設定烹調時間（見附表）。

實用提示：

如菜汁分開加入，應以分開的碟子翻熱。

解凍

食物	重量(克)	溫度(℃)	解凍時間(分鐘)	備用時間(分鐘)
肉類				
燉肉	500	60	30-40	10-15
免治肉類	250	50	15-20	10-15
肉片、肋排、香腸	800	60	25-35	15-20
家禽				
雞	1000	60	40	15-20
雞槌	150	60	20-25	10-15
雞排	500	60	25-30	10-15
魚類及海鮮				
魚柳	400	60	15	10-15
蝦	300	60	4-6	5
蔬菜				
以大塊冷藏	300	60	20-25	10-15
以小塊冷藏	350	60	15	8-10
水果				
蘋果醬 / 燉蘋果	250	60	20-25	10-15
草莓 / 紅莓	300	60	8-10	10-12
奶類製品				
芝士	100	60	15	10-15
奶油	250	60	20-25	10-15
烘烤				
酥皮泡芙	-	60	10-12	10-15
酵母小圓麵包	-	60	10-12	10-15
麵包	250	100	10-15	10-15
麵包捲	-	100	6-7	1-2

利用本機將急凍食物解凍，比放置在室溫內解凍快捷得多。

操作如下：

- 將食物放入合適容器或放在層架上。
- 選擇溫度（見附表）。
- 選擇解凍時間（見附表）。

解凍提示

- 所有肉類及家禽在烹調前應先徹底解凍。為肉類或家禽解凍時，應將滴漏盤放於層架下以收集解凍流出的液體，以免肉類浸在其中。

  在解凍家禽時，切記遵守食物衛生規則。切勿使用解凍家禽後流出的液體。應倒去解凍後的液體，清洗滴漏盤、洗碗盆及雙手。提防感染沙門氏菌！

- 不會滴出液體的食物在拆除包裝紙後可放於掛架上或碟上。
- 魚類在烹調前無需徹底解凍，只需解凍至表面溶雪以便加上香料及調味料。
- 解凍過程完成一半後，應將食物翻轉、攪拌或分離。
- 解凍後，讓食物置於室溫中一段時間(見附表)，確保食物已完全解凍。
- 已解凍的食物，不可以重新急凍。
- 請按生產商指示，替急凍預煮食物解凍。
- 應將烘焗食物放在密封的冰袋內解凍。

入瓶腌製

農產品	溫度(℃)	所需分鐘*
產物		
蘋果	90	50
蘋果醬 / 燉蘋果	90	65
紅加侖子 / 黑加侖子	80	50
醋栗	80	55
有核水果	85	55
蔬菜		
豆類	100	120
小黃瓜	90	55

* 所需分鐘按 1.0 公升瓶裝作標準計算。如使用 0.5 公升的瓶裝，應將所需分鐘扣減約 15 分鐘。如使用 0.25 公升的瓶裝，應將所需分鐘扣減約 20 分鐘。

操作如下：

- 將滴漏盤放置於爐內底板上，將掛架放在滴漏盤上。
- 掛架最多可放上 4 個預先準備的瓶子（容量相同），確保彼此間留存空隙，讓蒸氣可包圍瓶子。
- 選擇溫度（見附表）。
- 設定烹調時間（見附表）。
- 關機後將瓶子保留在蒸爐內 30 分鐘，以善用餘下熱力。
- 在瓶子上蓋上一塊布，待冷卻 24 小時。

烹調佳餚

蒸爐可同一時間烹調一頓完滿的佳餚,既省電又省時。

操作如下：

- 將烹調容器放在不同層架或並排擺放，或重疊放在層架上。

一般而言,烹調時間將按食品種類不同而有所不同。這表示您需要在不同時間打開蒸爐加入不同的食物。例子如下：

米飯	20 分鐘
魚塊	6 分鐘
西蘭花	4 分鐘

- 先將需要最長烹調時間的食物（如米飯）放入蒸爐內。
- 選擇並確認溫度為 100℃。
- 計算起始的烹調時間時，應將烹調米飯所需時間扣減烹調魚塊所需時間，即 20 分鐘減 6 分鐘=14 分鐘。
- 14 分鐘後，將魚塊放入蒸爐內。
- 計算接下的烹調時間時，應將烹調魚塊所需時間扣減烹調西蘭花所需時間，即 6-4=2 分鐘。將烹調時間設定為 2 分鐘並確認選擇。
- 2 分鐘後，將第三種食物（西蘭花）放入蒸爐內。
- 設定烹調西蘭花的時間為 4 分鐘並確認選擇。

於烹調完畢時，可同時將三種食物取出。

蒸煮去皮

可使用本機為將要冷藏的蔬果進行蒸煮去皮。

操作如下：

- 將準備好的蔬果（清洗、切妥後）放入多孔式的烹調容器。
- 選擇並確認溫度為 100℃。
- 設定並確認烹調時間為 1 分鐘。
- 進行蒸煮去皮後，將蔬果浸入冰水中迅即冷卻，再徹底沖水。

然後可將蔬果急凍。

調製乳酪

操作如下：

- 將 100 克乳酪（含活性乳酪）與 1 公升全脂牛奶混和。乳酪與牛奶所含的脂肪比例應相等。如選用未經高溫處理的牛奶，則需要先將牛奶加熱至 90 ℃（切勿煲滾），待冷卻後備用，否則乳酪不會凝固。
- 將已混和的乳酪及牛奶倒入 6 至 7 個同等大小的玻璃器皿，蓋上耐熱保鮮紙，亦可選用特製乳酪杯。
- 將預備好的乳酪放在層架上。
- 將溫度調低至 40℃，確認選擇。
- 設定至最長烹調時間 4 小時 59 分鐘。
- 待乳酪冷卻後放入雪櫃。

經徹底冷凍後，乳酪方會凝固至最佳效果。

消毒嬰兒奶樽

蒸爐可用作消毒嬰兒奶樽及其他容器。進行消毒前先檢查所有配件及奶咀等是否獲生產商確認為可耐熱至 100℃高溫。

操作如下：

- 將滴漏盤放於爐內的底板上，將層架放在滴漏盤上。
- 先將奶樽拆開、清洗及徹底沖水，再將獨立配件分散放在層架上，確保彼等不會接觸，以便熱蒸氣能接觸到任何一面。
- 選擇並確認溫度為 100℃。
- 設定並確認時間最低為 15 分鐘。
- 消毒後應利用乾淨清潔的毛巾徹底抹乾。奶樽的所有配件必須先徹底抹乾方可重新裝上，以免受細菌感染。

清潔與護理

一般提示

每次使用後應徹底清洗本機然後風乾。清洗前讓本機在室溫內冷卻至安全溫度。

關上機門前先確保爐內已完全乾透。

切勿使用蒸氣清潔機清潔本機。蒸氣沾上電子部件後會引致短路，不斷使用蒸氣更可能對產品表面及其他部件造成永久損毀，而生產商將不會就此負責。

切勿使用含鹼性、氧化鈉、酸性或氯化物的清潔劑、焗爐用噴霧清潔劑、碗碟用洗潔精或具磨蝕作用的清潔劑、硬毛刷、海綿百潔布及百潔布或鋼絲刷進行清潔。應避免使用之前沾上具磨蝕作用清潔劑的海綿等進行清潔，以免令產品表面受損。

切勿使用商業用清潔劑，只可選用適合家居使用的清潔劑。

切勿使用含脂族化合物的清潔劑或清潔液，因會讓封邊脹起。

蒸爐正面及外殼

本機的正面及控制面板與外殼可利用暖水加少量清潔劑，以濕布拭擦，再用乾布輕輕擦乾。

如正面裝上玻璃，可使用玻璃專用清潔劑。

清潔不銹鋼表面時，建議使用專為不銹鋼表面而設的不磨損表面清潔劑。為免留下指印，亦可選用不銹鋼專用護理劑(見「自選配件」)。

依照生產商在標籤上的指示，順著不銹鋼表面的紋理以均勻力度擦上清潔劑。

蒸爐內部

每次使用後，必須清潔蒸爐內部、機內頂板、機門橡膠封邊、滴漏凹槽、機門內側及水容器獨立格。利用海綿或具吸濕力強的抹布抹去所積聚的水點。

以暖水加少量清潔劑，清除所積聚的油漬，再以清水抹淨。

一段時間後，底部的發熱器可會能因滴下的汁液而導致褪色。這種褪色現象可以搪瓷專用的清潔劑清除。清洗後，以濕布輕抹表面以清除任何殘留的清潔劑。

機門橡膠封邊經一段時間後可能透風及容易破損。在此情況下，應以新的封條替換。機門橡膠封邊可向 Miele 零件部選購，聯絡資料載於封底。

滴漏盤、掛架及煮食容器

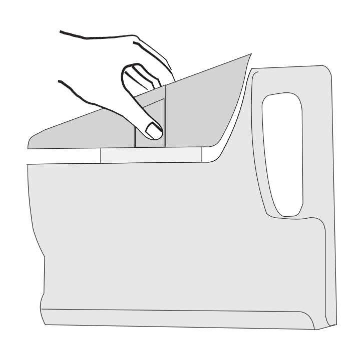
滴漏盤、掛架及煮食容器在每次使用後均應清洗及抹乾。

全部均可放入洗碗碟機清洗。

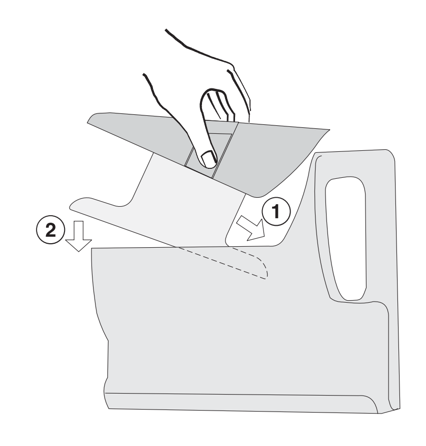
水容器

每次使用後，應取出、清理及風乾水容器，請同時取出插入件。

■ 向內按下兩側的扣鎖，然後將插入件取出。



■ 清洗後，抹乾插入件，然後放回水容器內。裝回插入件時（見圖），以①的角度向下方推入②。

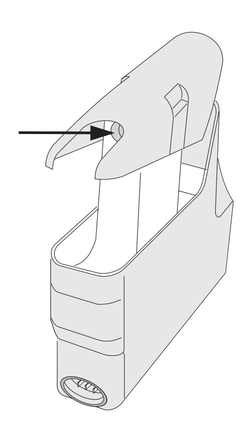


切勿將水容器放入水中浸洗或放入洗碗碟機內清洗。

基於衛生理由，以及防止濕氣沾濕機件，每次使用後應當清理水容器。

切勿使用百潔布或鋼絲刷等清除。

環形密封圈



環形密封圈需定期加入硅潤滑劑。如水容器難以取出或更換，或出現錯誤代號碼 F20，可在環形密封圈的內側擦上小量隨機附送的硅潤滑劑（見「附隨配件」)。擦上硅潤滑劑時，切勿拆除密封圈，應將其保持在原有位置。

使用硅潤滑劑時，應遵照下列安全措施：

- 抹走或清洗遺留在皮膚上的任何硅潤滑劑。
- 如硅潤滑劑觸及眼睛，應以大量清水清洗。
- 如吞下硅潤滑劑，應找醫生診治。

如環形密封圈因日久而出現破損或透氣，或水容器獨立格底部不平常地出現大量積水，應以新環形密封圈作替換。

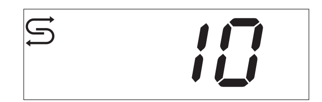
作替換的密封圈可向 Miele 零件部選購，聯絡資料載於封底。

只可使用隨機附送的硅潤滑劑。切勿使用牛油或食用油或其他家用潤滑劑或油，因會導致封膠鼓起。

除垢

為本機除垢時只可使用隨本機附送的除垢片或專用的檸檬酸除垢劑（見「自選配件」)。依照生產商在包裝上的說明，切勿使用醋或含醋的除垢劑，因醋可能令本機耗損。

操作若干小時後，水容器將需要進行除垢。有需要時顯示屏將會出現提示訊息。開機後，顯示屏會出現除垢符號及 10 字樣。

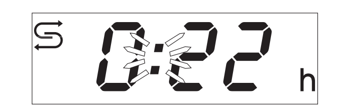


有關數字顯示本機再啟動 10 次後將會禁止使用。若沒有為本機即時除垢，下次開機時將會在顯示屏上出現 9 字樣，如此類推直至啟動十次為止。

之後本機將會禁止使用，必須先進行除垢方可再次使用。

在本機禁止使用前，可以**手動操作方式**啟動除垢程序，在**關掉**本機後按下功能選擇旋鈕 4 秒。

隨之會聽到提示響號，顯示屏上出現「0:22h」字樣，符號開始閃動。



操作如下：

- 將 1 公升的除垢溶劑注入水容器內。該溶劑乃以凍水加除垢片混合而成（按包裝上的指示), 或將適量的檸檬酸加入家用除垢劑。
- 將水容器推入本機內，直至接上接觸點。
- 按下功能選擇旋鈕。

除垢過程將開始操作。顯示屏中的冒號會不斷閃動，而符號會一直出現在顯示屏內。



除垢程予只可在啟動後數分鐘內取消，之後將不能取消。

注意：切勿於除垢過程中按下功能選擇旋鈕。如在程序結束前按下功能選擇旋鈕，整個過程將需要從頭開始。

在除垢過程結束前十分鐘，本機將響起提示響號，而符號將在顯示屏上閃動。



水容器須注入新水。

- 取出水容器，將水倒清。拆除插入件。
- 徹底沖洗水容器及插入件。
- 重新插入插入件並為水容器注入 1 公升清水。將水容器推入本機直至接上接觸點。
- 按下功能選擇旋鈕繼續進行除垢過程。

操作如下：

除垢過程完成後將會響起提示響號。

- 打開機門。
- 取出水容器，將水倒清。
- 關掉本機後徹底風乾。

設定程序

下表列出的標準設定可作更改，更可連續更改多項設定。

程序	顯示	設定
P 1 示範模式	**OFF**	本機將會生熱
	ON	本機將不會生熱
P 2 響號音量	S1 至 **S4**	數字越大表示音量越大
P 3 水質硬度	1	軟
	2	中
	3	硬
	4	強硬

* 粗體字表示出廠設定。

操作如下：

開始前先確保已**關掉**本機。

- ■ 按下功能選擇旋鈕，向反時針方向略為轉動。
- ■ 然後放手。

顯示屏內將出現「P 1」字樣。

- ■ 轉動功能選擇旋鈕，直至顯示屏內出現所需程序。
- ■ 按下功能選擇旋鈕以確認選擇。
- ■ 轉動功能選擇旋鈕，直至顯示屏內出現所需設定。
- ■ 按下功能選擇旋鈕以確認選擇。
- ■ 更改設定後，按下功能選擇旋鈕直至顯示屏熄滅。

本機的電子部件必須由適當的合資格人員遵照本地及國家安全條例進行安裝及修理。由不合資格人員進行修理及其他工程均屬危險。生產商不會對未經許可的工程負責。

出現下列情況的解決方法：

...產品關閉後，仍可聽到抽氣扇運作聲。

本機裝有抽氣扇驅散爐內的蒸氣。

本機關掉後，抽氣扇仍會繼續運作一段時間。

...不能啟動本機。

檢查有否開啟本機所連接插座的電源，或總熔斷器是否已燒斷。

如非以上原因，應按下列步驟拔除本機的主電源，等待約 1 分鐘：

- 關掉插座的電源及拔除插頭；或
- 拔除總熔斷器。

重新接上主電源並啟動本機。如仍未能啟動，應聯絡合資格電工或 Miele 維修部。

...本機未能生熱。

檢查是否錯誤地調校至示範模式（見「設定程序」）。

...水容器難以插入本機及難以再次取出。

如「環形密封圈」所述的指示，為水容器上的環形密封圈擦上小量硅潤滑劑。

...生熱階段為時太長。

檢查水容器的底部。

如已積聚厚厚的水垢，應檢查所設定的水硬度。按所獲得的供水設定正確的水硬度（見「設定水質硬度」），並按「除垢」所述指示為本機除垢。

如水質硬度設定正確，或問題持續發生，應聯絡維修部。

...遷居後，本機不能自動由生熱階段進入烹調階段。

高度會影響水的沸點。本機必需重新設定以配合新地點適用的不同沸點(見「首次清潔及生熱」)。

...操作過程中湧出大量蒸氣或蒸氣從零件之間冒出。

檢查是否：

- 機門已關妥。
- 機門封條已裝妥。必要時沿門邊將封條按下，確保每一部份均緊合裝妥。
- 機門橡膠封邊已破損，如可察見裂痕。在此情況下，必須以新封條替換。

如仍未能解決問題，應聯絡 Miele 維修部。

...顯示屏上出現符號，並可能響起提示訊號。

檢查是否：

- 已完全將水容器推入機內，並接上接觸點。
- 在水容器內存有足夠水份，而水量必須界乎兩條刻度之間。

...啟動本機後，顯示屏中出現符號，以及 1 及 10 或「0:22h」字樣，而符號不停閃動。

本機需要進行除垢，按照「清潔與護理」所述的指示。

...顯示屏中出現 F05 或 F06 字樣。

關掉本機並聯絡維修部。

...顯示屏中出現 F20 字樣。

本機沒有熱力。

- 先檢查水容器是否已完全推必機內，並接上接觸點。然後關掉本機，之後再次啟動。
- 如問題再次發生，按「環形密封圈」所述的指示，為水容器上的環形密封圈擦上小量硅潤滑劑。

如本機仍未能啟動，應將本機關掉，再聯絡維修部。

...一段時間後，機門開關時發出聲響。

利用隨機附送的硅潤滑劑加於門鉸上。

如有未能自行修復的故障，請聯絡

- Miele 經銷商，或
- Miele 維修部（見封底的地址）。

聯絡經銷商或維修部時，請報上本機型號和機身編號，有關資料印在數據片上。

請注意電話對話可能會被監聽和錄音作培訓用途。

請於下方貼上隨本機附送的額外數據牌。請確保當中印有的型號與本操作說明書封面所印者相同。

接駁電源

所有電力工程必須由合資格人員嚴格遵守國家及本地安全條例進行。

由不合資格人員進行安裝、修理及其他工程均屬危險。生產商不會對未經許可的工程負責。

如未經修理，切勿將本產品重新接上主電源。

本機只可作嵌入式安裝操作。此舉確保所有電子部件均受到保護。導電部份不會外露。

切勿用延長電線將本機接駁至主電源。延長電線不能確保本機的安全。

數據牌上印有**電壓及額定載電量**資料，請確保能配合家中的主電源配置。保險絲額定值印定插頭上。

本產品應透過符合國家及本地條例的合適短路器，或雙極保險絲連接器或保險絲插頭及附有開關掣的插座接駁電源，並且於裝嵌後容易接觸。

如於安裝後不能接觸開關（視乎國家而定），必須為所有電極提供他短路方法。

為加強安全起見，應安裝 30 微安便斷流的殘餘電流裝置(RCD)。

關機後，在短路器開關所有電極之間必須有 3 毫米的間隙（包括關開掣、保險絲及繼電器。

重要事項（英國）

本機隨附三芯電線，並備有連接至單相 230-240V 50Hz 電源的電源插頭。

主電源導線內的電線按下列顏色區分：

綠色 / 黃色	=	地線
藍色	=	中性線
褐色	=	相線

警告：本機必須接地線

不可更換的電線插頭 BS 1363

更換保險絲後，須裝回保險絲蓋，如失去此蓋，須待換上保險絲蓋後，方可使用插頭。保險絲蓋的正確顏色，為插頭底所壓印的顏色說明（視乎插頭的設計而定）。

替換的保險絲，必須獲 ASTA 認可符合 BS 1362，同時具有正確的額定負載值。替換的保險絲，可向當地的電器供應商選購。

重要事項

本產品必須按照本地及國家安全條例連接地線，方能保證獲得安全供電。謹請注意，必須遵守並定期測試以符合基本安全要求。如對家居的電線系統有任何疑問，應聘請合資格電器技師檢查。如因接地不良引致任何問題發生（如觸電），生產商概不負責。

如因不正確安裝或接駁對本機造成損毀，生產商概不負責。

技術數據

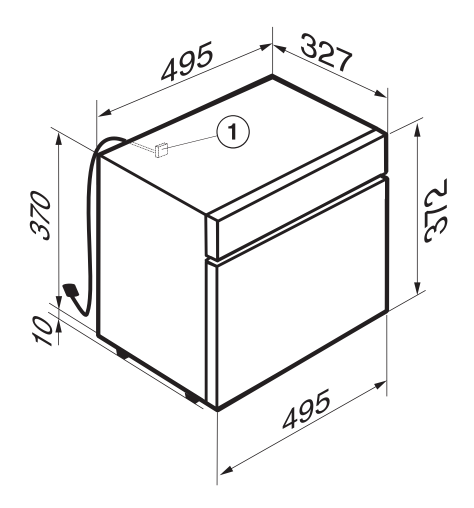
本機隨附主電線，並備有連接至單相 230-240V 50Hz 電源的電源插頭。

尺寸（高 x 闊 x 深）:

- 裝置　　見圖
- 煮食格　　24.0 x 33.5 x 27.5 厘米

重量：19.3 千克

測試證書：VDE



① 連接至本機的主電線走線孔



Miele (Hong Kong) Limited
AIA Plaza, 24th Floor
18 Hysan Avenue
Causeway Bay
Hong Kong
Tel.: (852) 2610 1331
Fax: (852) 2610 1013
E-mail: mielehk@miele.com.hk

Miele Showrooms
111 Leighton Road, Shop 2 & 3
Ground Floor
Causeway Bay
Hong Kong
Tel.: (852) 2890 1018
Fax: (852) 2890 1199
